

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 50 — Bromberg, den 20. Dezember — 1936

Die Süßlupine als Futtermittel.

Von Diplomlandwirt Dr. W. Engelbart.

Die Süßlupine ist unsere eiweißreichste Körnerfrucht, auch in grünem und eingesäuertem Zustand steht sie unseren übrigen eiweißreichen Futterpflanzen kaum nach. Ihr Anbau muß deshalb im Interesse unserer Selbstversorgung mit Futtereiweiß in den nächsten Jahren weiter ausgedehnt werden, vor allem auch auf den leichten Böden. Für das Jahr 1938 ist bereits ein Verbot der bitteren Lupine vorgesehen, wie Staatssekretär Backe kürzlich auf dem Reichsbauerntag in Goslar mitgeteilt hat. Über die Geeignetheit der Süßlupine in den verschiedenen Formen (Körner, Grünfutter, Gärfutter) für Futterzwecke sind in den letzten Jahren zahlreiche Versuche angestellt worden, über die in Einzelveröffentlichungen in der Fachpresse berichtet worden ist. Obwohl manche Einzelheiten noch nicht ganz klar sind, dürfte eine Zusammenstellung der bisherigen Erfahrungen (unter Benutzung der kürzlich in der Zeitschrift „Der Forschungsdienst" erschienenen Sammelreferate) von Interesse sein, schon mit Rücksicht auf die Anbaupläne für das Frühjahr 1937.

In grünem Zustand ist die Süßlupine ein ausgezeichnetes Futter für Milchkühe. Sie wird in diesem Zustand gern gefressen, wie zahlreiche Versuche gezeigt haben. Nachteilige Einflüsse sind weder auf den Gesundheitszustand der Tiere noch auf die Leistungen irgendwie festgestellt worden. Bis 40 Kilogramm Grünmasse je Kuh und Tag wurden ohne Schwierigkeiten verzehrt. Für Milchkühe mit einer Tagesleistung von 15 Kilogramm ließ sich der Nährstoffbedarf mit 40 Kilogramm Süßlupinen und 10 Kilogramm Wiesenheu vollauf befriedigen, ohne jede Kraftfutterzugabe. Für Grünfutterzwecke hat sich die gelbe Süßlupine als geeigneter erwiesen, als die blaue Süßlupine, da letztere schneller verholzt. Die gelbe Süßlupine konnte von Beginn der Blüte an etwa noch 5 bis 6 Wochen als Grünfutter Verwendung finden, in trockenen Jahren geht die Reifung allerdings etwas rascher vor sich.

Die Hauptbedeutung der Süßlupine wird zweifellos in ihrer Verwendung in eingesäuerter Form liegen. Auch hier haben die in verschiedenen Instituten angestellten Versuche gezeigt, daß einwandfreies Süßlupinengärfutter in Mengen von 30 bis 40 Kilogramm je Kuh und Tag gern gefressen wurde. Es wurde sogar beobachtet, daß die Kühe Gärfutter von Süßlupinen lieber fraßen, als Kleegärfutter. Gegenüber der üblichen Winterfütterung mit Rüben wird es bei Verfütterung von Süßlupinengärfutter infolge des hohen Eiweißgehaltes möglich sein, je Tier und Tag 1 bis 1,5 Kilogramm Kraftfutter zu ersparen. Bis zu 15 Kilogramm Milch konnten allein durch Süßlupinengärfutter und Heu, ohne Beigabe von Kraftfutter, erzeugt werden.

Süßlupinenkörner sind in Form von Schrot als Kraftfutter für Milchkühe geeignet. Nach den bisherigen Beobachtungen empfiehlt es sich jedoch nicht, die ganze Kraftfuttergabe als Süßlupinenschrot zu verabreichen. Zu große Mengen werden nicht besonders gern aufgenommen. Gut bewährt haben sich dagegen Gaben von Süßlupinenschrot im Umfang von 2 Drittel der üblichen Kraftfuttermischung. Zur Ergänzung wird man mit Rücksicht auf den hohen Eiweißgehalt der Süßlupinenkörner vor allem wirtschaftseigene Kraftfuttermittel, wie Kleie und Getreideschrot, heranziehen.

Für Pferde sind grüne Süßlupinen bei leichter bis mittelschwerer Arbeit ein durchaus geeignetes Futter. Aufgenommen wurden je Tier und Tag bis 75 Kilogramm, selbstverständlich muß eine ausreichende Futterzeit gewährt werden. Gut bewährt hat sich auch ein Anbau im Gemisch mit Hafer (etwa 20 Prozent der Süßlupinensaat). Durch Süßlupinengrünfutter wird es möglich sein, während des Sommers und Herbstes die Haferfütterung weitgehend zu ersetzen. Über die Verfütterung von Süßlupinensamen an Arbeitspferde liegen bisher nur Teilergebnisse vor, diese lassen jedoch bereits erkennen, daß nachteilige Wirkungen nicht auftreten. Selbst bei schwerer Arbeit zeigte sich gegenüber den mit Hafer gefütterten Versuchstieren kein merklicher Unterschied.

Schweine fressen Süßlupinengrünfutter sehr gern. Sauen können bei einer täglichen Gabe von 15 Kilogramm ohne jedes Beifutter in gutem Körperzustand erhalten werden. Als Gärfutter kommt eine Verwendung im Schweinestall ebenfalls in Frage, eingehendere Erfahrungen sind allerdings noch nicht gemacht worden. Einen besseren Überblick haben wir hinsichtlich der Verabreichung von Süßlupinenschrot. Die in dieser Richtung angestellten Versuche sind durchweg günstig verlaufen. Bei der Kartoffelmast kommt z. B. neben satt Kartoffeln eine Kraftfuttermischung von 650 Gramm je Tier und Tag in Betracht, die aus 85 Prozent Süßlupinenschrot und 15 Prozent tierischen Eiweißfuttermitteln zusammengesetzt ist.

Schafe und Ziegen fressen Süßlupinengrünfutter in allen Formen ebenfalls sehr gern. Die güsten und tragenden Mutterschafe verzehrten je Tier und Tag 7 Kilogramm, ohne sonstiges Beifutter. Die vielfach geäußerte Befürchtung, daß Ziegen Süßlupinengrünfutter infolge der starken Behaarung der Blätter nicht gern fressen würden, trifft nicht zu. Bis zu 6 Kilogramm je

Tier und Tag wurden ohne Schwierigkeit aufgenommen. Bei milchgebenden Ziegen sollen daneben noch andere Futtermittel gereicht werden, um den Nährstoffbedarf voll zu decken. Erfahrungen über Süßlupinengärfutter bei Schafen und Ziegen liegen noch nicht vor, es dürften jedoch kaum Zweifel über eine Geeignetheit für diese Tiergattung bestehen. Süßlupinenschrot hat sich vor allem als Futter für säugende Mutterschafe und für Lämmer bestens bewährt, auch für Mastzwecke kommt es z. B. in Form einer Mischung aus 60 Prozent Lupinenschrot, 30 Prozent Gerstenschrot und 10 Prozent Heringsmehl in Betracht.

Für die Geflügelfütterung kommen Süßlupinenkörner in Form von Schrot ebenfalls in Frage. Gute Erfolge wurden bei der Kükenaufzucht erzielt, ein teilweiser Ersatz (ein Drittel bis zwei Drittel) der üblichen Fisch- und Fleischmehlgabe durch Süßlupinenschrot hatte bessere Gewichtszunahmen zur Folge. Für Legehennen haben sich Futtermischungen mit 20 Prozent Süßlupinenschrot als geeignet erwiesen. Gegenüber dem üblichen Futter waren keinerlei Unterschiede im Gewicht der Tiere und in der Legeleistung festzustellen.

Landwirtschaftliches.

Sortierzylinder an der Dreschmaschine richtig einstellen!

Der Sortierzylinder an der Dreschmaschine kann durch Unachtsamkeit bei der Verstellung sehr leicht verdorben werden. Die Anpassung an die verschiedenen Getreidearten erfolgt durch Veränderung des Abstandes zwischen den Drahtwindungen, und zwar mit Hilfe einer auf einen Vierkant der Welle aufgesetzten Kurbel. Vor dem Engerstellen des Sortierzylinders ist dieser immer erst so weit als möglich zu öffnen, um so die Körner, die sich zwischen den einzelnen Drahtwindungen festgeklemmt haben, herauszubringen. Erst wenn man sich durch Drehen des Sortierzylinders mit der Hand davon überzeugt hat, daß keine Körner mehr zwischen den Drahtwindungen sitzen, darf dieser enger gestellt werden. Sind noch Körner zwischen den Drahtwindungen, so würden diese beim Engerstellen die Drahtwindungen verbiegen oder an den Befestigungsstellen losreißen, wodurch eine gute Arbeit des Sortierzylinders unmöglich gemacht wird.

Die Korbverstellung wird am besten dann vorgenommen, wenn die Maschine steht. Zwischen den Drahtwindungen festsitzende Körner entferne man zweckmäßig mit einer schlanken Stecknadel, die nebenbei auch zum Freimachen der Schmierlöcher oder als Pfriem beim Nähen von Riemen gute Dienste leistet. Nach der Reinigung des Zylinders stelle man ihn gleich von Anfang an etwas enger, als für die Sortierung nötig ist. Die richtige Einstellung wird dann durch Weiterstellen im Betrieb vorgenommen. Ein Gegenklopfen gegen den Zylinder bei laufender Maschine mit harten Gegenständen (Besen, Brett u. dgl.) zur Entfernung der Körner ist unbedingt zu unterlassen. Hierdurch werden leicht die Verbindungsdrähte an den Lötstellen losgerissen, wodurch dann eine sehr kostspielige Reparatur des Zylinders notwendig wird. Die Bürstenwalze zur Reinigung des Sortierzylinders, die beim Betrieb mitläuft, liegt in verstellbaren Lagern an den Enden der Welle und soll mäßig gegen den Zylinder drücken. Bei neuen Bürsten wird vielfach der Fehler gemacht, daß sie zu fest gegen den Sortierzylinder gedrückt sind, wodurch sie rasch verschleißen. Es ist zweckmäßig, von Zeit zu Zeit ein nicht zu starkes Brett leicht gegen die Bürsten im Betriebe zu halten, da hierdurch festgeklemmte Körner herausbefördert werden. Wenn sich die Borsten einer Bürste auf einer Seite schon zu sehr abgenutzt haben, so kann man durch Umdrehen der ganzen Walze versuchen, diesen Fehler zu beseitigen. Eine abgenutzte Bürste läßt sich mit Hilfe des verstellbaren Lagers wieder näher an den Sortierzylinder heranbringen. H. Noth

*

Schutz dem Hofhund!

Eines der zutraulichsten Haustiere, das mit Recht als der treueste Freund des Menschen bezeichnet wird, ist der Hund. Aber oft wird er, sei es aus Unachtsamkeit oder Vergeßlichkeit, gar nicht „freundschaftlich" behandelt, besonders im Winter. Doch wir wollen ihn auch in der kalten Jahreszeit nicht vernachlässigen und ihm — falls im Haus selbst kein Plätzchen übrigen sein sollte — wenigstens eine warme Hütte zur Verfügung stellen! Diese wird am zweckmäßigsten mit einem Strohdach versehen, während als Lager eine Streu aus Torfmull mit einer Lage von Langstroh gute Dienste leistet. Vor das Schlupfloch hängt man zur Abhaltung der kalten Winde einen Sack, außerdem sorge man stets für etwas angewärmtes Fressen. Nicht zu vergessen ist die regelmäßige Erneuerung der Einstreu und die Vernichtung des Ungeziefers. O. H.

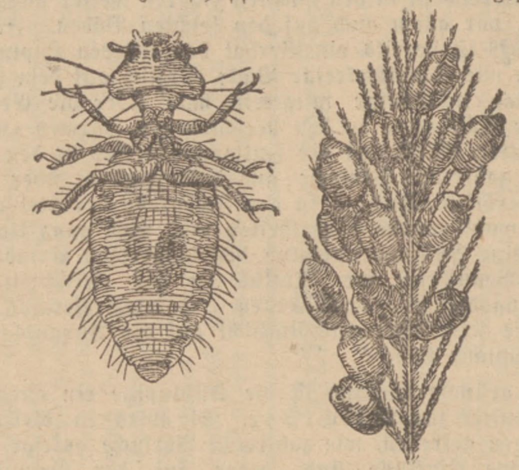
Geflügelzucht.

Federlinge, Läuse und Milben als Quälgeister unseres Geflügels.

Die dem Geflügel anhaftenden Federlinge, Läuse und Milben sind anfangs schwer festzustellen, da sie zunächst nur vereinzelt auftreten und an und für sich sehr klein sind. Bald aber lassen sie bei ihrer starken Vermehrungsfähigkeit ihre verheerende Wirkung erkennen. Übrigens ist es nicht so, als ob sie bloß zur heißen Jahreszeit in der Überzahl da sind; nein auch im Herbst und Winter, wo das Geflügel oft dicht zusammengedrängt sitzt, nur selten Staub- und Sonnenbäder nimmt bzw. haben kann, sind diese Parasiten überaus häufig anzutreffen.

Wo sie in großer Menge hausen, sitzt das Geflügel matt und schlaff da. Den Kopf eingezogen, hat es keine rechte Lust, sich zu bewegen, während ihm doch eine quälende Unruhe anzumerken ist. Besonders das Junggeflügel frißt dann zwar viel, magert aber trotzdem recht ab und bleibt elend.

Die Federlinge, die, wie schon der Name sagt, das Federkleid zerstören, saugen kein Blut. Ihre Nahrung besteht aus Federteilen und Hautschuppen. Die Läuse dagegen, die



im allgemeinen kräftiger sind als die Federlinge, sind Blutsauger. Sie halten sich zur Hauptsache zwischen den Schenkeln und dem Rumpfe auf, aber auch unter den Flügeln. Gern ziehen sie sich in die Ohr- und Nasenlöcher zurück. Die Milben, von denen es, genau wie von den Federlingen und Läusen, auf dem Geflügel mehrere Arten gibt, sind die kleinsten der Blutsauger, aber durchaus nicht etwa die harmlosesten. Sie sitzen nicht nur auf dem Geflügel selbst, sondern auch in den Ritzen und Fugen des Mauerwerks der Stallungen und der Sitzstangen. Von dort aus wandern sie dann nachts zum Geflügel, saugen sich voll Blut und treten darauf den Rückweg nach ihren Schlupfwinkeln an.

Die Bekämpfung dieser Schädlinge gelingt dort am besten, wo auf peinliche Sauberkeit der Ställe geachtet wird und dem Geflügel, sei es im Scharraum oder an sonst geschützter Stelle, Staubbäder zur Verfügung stehen. Das sind mit Sand oder Asche gefüllte flache Kisten. In die Einlage gibt man noch Tabakstaub oder feingemahlenen Schwefel. Die Ställe werden mit Kalkmilch ausgeweißt. Damit werden nun zwar die ausgebildeten Parasiten getötet, aber nicht auch die noch in der Entwicklung begriffenen. Um das zu erreichen, fügen wir der Kalkmilch ein Spezialmittel zu, aber nicht etwa Petroleum, weil letzteres dem Gesundheitszustande des Geflügels schaden könnte (Vergiftungs-

erscheinungen!). Unter das Gefieder der Tiere streue man täglich persisches Insektenpulver, aber auch Tabakstaub oder feingemahlener Schwefel sind recht wirkungsvoll. Ferner empfiehlt sich ein öfteres Baden der Tiere in zweiprozentigem lauwarmem Lysolwasser, nur ist darauf zu achten, daß die Tiere alsdann in einen Raum gebracht werden, wo sie sich nicht erkälten können. Hohmann.

Unser Hausgeflügel im Dezember.

Mit dem Dezember setzt in unseren Breiten durchweg der Winter mit verschärfter Macht ein. Wohl dem Geflügelhalter, der rechtzeitig alle Vorbereitungen getroffen hat, seinen Lieblingen auch für die kommende rauhe Zeit angenehme Lebensbedingungen zu schaffen. Vor allem muß es das Streben des Züchters sein, schon für diesen Monat eine möglichst große Zahl frischer Eier auf den Markt zu bringen. Frische Eier sind zu Weihnachten immer sehr gefragt und erzielen die höchsten Preise. Mancherlei aber ist zu beobachten, um dieses Ziel zu erreichen. Vor allem sind dazu Frühbruten guter Legezuchtstämme erforderlich, daneben gute, zweckmäßige Fütterung und zweckentsprechende Unterkunftsräume. Über drei Jahre alte Tiere sollte man auf keinen Fall im Bestande dulden, da diese in der Regel nicht ihr Futter verdienen. Wir raten, schon nach der zweiten Legeperiode die Tiere auszumerzen. Um stets eine Kontrolle über das Alter der Tiere zu besitzen, sind ihnen im jugendlichen Alter Fußringe oder Flügelmarken anzulegen.

Vor größter Bedeutung für die Wirtschaftlichkeit der Geflügelzucht ist auch, daß die Stallung im Winter warm, geschützt und dicht ist, ohne jedoch der frischen Luft den Zutritt zu wehren. Künstliche Wärme ist dabei aber zu vermeiden, denn verweichlichte Tiere gedeihen nicht. Zugluft darf nicht entstehen. Schnee, Regen und scharfe Winde dürfen keinen Eingang finden. Von größter Bedeutung für das Wohlbefinden der Tiere ist auch ein möglichst großer Scharrraum. Hier sollen die Tiere den größten Teil des Tages, vor allem, wenn draußen unwirtliches Wetter herrscht, Arbeit finden durch Herausscharren kleiner Sämereien aus der aus Stroh, Laub oder Spreu bestehenden Einstreu. Denn Langeweile ist auch für die Hühner aller Laster Anfang. Hühner, die sich ohne ersichtlichen Grund zwischen den einzelnen Mahlzeiten herumdrücken, ohne krank zu sein, gehören in den Suppentopf. Nur arbeitsfreudige Tiere lohnen die auf sie verwendete Pflege. Das Trinkwasser reiche man nur in etwas erwärmtem Zustande. Eiskaltes Wasser ist schädlich. Auch der Fütterung ist größte Aufmerksamkeit zu schenken. Fettreiches Futter wirkt in dieser Zeit günstig auf Erwärmung und Legetätigkeit. Darum darf man jetzt auch mit Maß Mais füttern. Grünfutter, bzw. Ersatz eines solchen, darf nicht fehlen. Niemals darf solches aber gefroren sein. Das Weichfutter ist handwarm zu reichen.

Luftröhrenwürmer bei Geflügel.

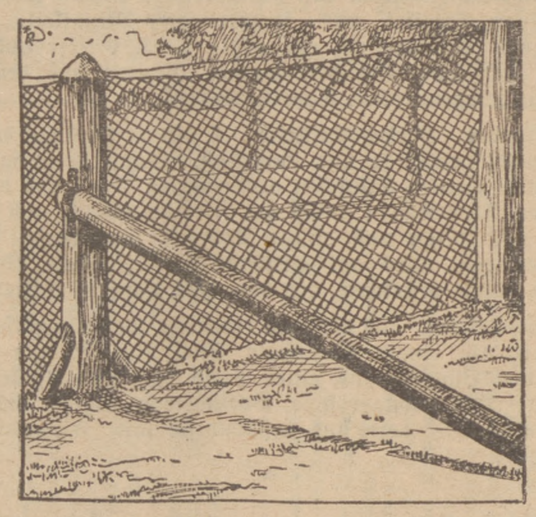
Die Luftröhrenwürmer, äußerst gefährliche Schmarotzer, siedeln sich in der Luftröhre an. Dort saugen sie sich voll Blut (Rotwürmer). Die bis etwa 6 Millimeter großen Männchen klammern sich gabelförmig an die etwa 2 Millimeter langen Weibchen an und werden deshalb auch als Gabelwürmer bezeichnet. Um die lebenden Tierchen zu erkennen, habe ich folgendes Verfahren angewandt: Ich entfernte am Halse wurmkranken Geflügels teilweise die Federn und erfaßte mit zwei Fingern die oberste Haut so, daß die Luftröhre etwas vorgezogen wird. Man braucht dann nur das Tier gegen die Sonne oder gegen das Licht zu halten, so sieht man die Würmer rot durchschimmern. Manchmal, aber leider nicht immer, kann man im geöffneten Schnabel beim Hochdrücken des Kehlkopfes von der Stimmritze her die Würmer erkennen. Die würmerbehafteten Tiere husten die Würmer aus, die wieder von Vögeln, vor allem von Krähen, Staren, Turmschwalben, Störchen und Kohlmeisen aufgepickt werden. Im Leibe der weiblichen Würmer sitzen eine Unmasse von Eiern, die durch Platzen der abgestorbenen Würmer frei werden und regelmäßig im ausgehusteten Schleim vorhanden sind.

Namentlich bei Gänsen und Enten zeigen sich dabei große Atembeschwerden, die sich durch weit vorgestreckten Hals und aufgesperrten Schnabel mit schleudernden Kopfbewegungen erkennen lassen. Die kranken Tiere fressen begierig, magern aber immer mehr ab und gehen schließlich an Erstickung oder Blutarmut zugrunde. Teilweisen Erfolg hatte ich durch Einspritzen von einer 5 prozentigen salizylsauren Natriumlösung (100 Liter Wasser: 5 Liter salizylsaures Natrium). Die Menge darf auf einmal nicht mehr als 1 Kubikzentimeter (ein Tausendstel Liter) betragen. Einfacher und auch nicht ohne Erfolg hat sich zerkleinerter Knoblauch zum Futter oder Knoblauchabkochung zum Trinkwasser gezeigt. Entfernung der gesunden Tiere von den kranken, gründlichste Desinfektion und vorherige Reinigung ist selbstverständliche Voraussetzung. Zum Abwaschen der Ställe, Sitzstangen und Laufräume benutze ich immer eine Lösung von 100 Gramm Kochsalz zu einem Liter Wasser. Hierbei ist noch besonders hervorzuheben, daß Pfützen auszutrocknen sind, weil das Gewürm gerade in feuchtem Boden lange lebensfähig bleibt. Werner Bindseil.

Viehzucht.

Der Scheuerbalken im Schweineauslauf.

Ein Scheuerbalken ist für das Wohlbefinden der Schweine einfach unentbehrlich. Um zu vermeiden, daß sich die Schweine an den Zaunpfosten den Rücken reiben und dabei den Zaun beschädigen, wird ein Balken in Schräglage aufgelegt und



befestigt. Es ist den Tieren dann ohne weiteres möglich, sich daran zu scheuern. Um Verletzungen zu vermeiden, muß ein runder Balken genommen werden, der zweckmäßig mit einem starken Eisenband verschraubt wird, so daß ein Sichlösen von dem Pfosten unmöglich wird. Es handelt sich hier um eine einmalige Ausgabe, die durch Frohwüchsigkeit der Tiere bald bezahlt wird. Franzreb.

Brand- und Kälteschäden bei Ziegen.

Langwierig ist das Heilen von Verbrennungen, die bei Feuersbrünsten oder durch unvorsichtiges Umgehen mit heißem Wasser entstehen können. Ist dadurch eine umfangreiche Hautfläche zerstört, so ist es am besten, die Tiere zu schlachten, denn wenn die außerordentlich wichtige Tätigkeit eines großen Teiles der Haut aufhört, so leidet der ganze Körper dermaßen, daß ein Eingehen der Tiere nach kürzerer oder längerer Zeit doch erfolgt. Verbrennungen sind sehr schmerzhaft, selbst kleinere. Es entstehen Brandblasen oder es stirbt sogar ein ganzer Teil des verbrannten Körperteiles ab. Bei kleineren Verbrennungen ist vor allen Dingen das Abschließen der verbrannten Stelle gegen die äußere Luft durch Bestreichen mit Öl, das oft wiederholt werden muß, vorzunehmen. Diese Verletzungen läßt man, wenn sie sehr groß sind, am besten durch den Tierarzt behandeln.

Erfrierungen erzeugen ähnliche Erscheinungen wie Verbrennungen, leichtere zunächst Bläße, später blaurote Verfärbung der Haut, Blasenbildung, in schwereren Fällen brandiges Absterben der erfrorenen Körperteile. Behandlung: Einreiben mit Schnee und Pinseln mit Jodtinktur, bei Blasenbildung Umschläge von verdünnter Lysol- oder Karbollösung.

Bei allen größeren Verbrennungen oder Erfrierungen „kuriere" man nicht selbst an dem Tiere herum, sondern ziehe einen Tierarzt hinzu. Kantor Schr.

Für den Silvestertisch.

Bunte Schnittchen für den Altjahrsabend. Allerlei pikante bunte Schnittchen werden am Silvesterabend mit Freuden begrüßt. Nicht nur der Gaumen, auch das Auge soll sich daran laben. Wirkungsvoll ist es, wenn man vier oder fünf verschiedene Arten von Schnittchen in der Farbe abstimmt und die Schüssel dann in schrägen Reihen damit belegt.

Sellerieschnittchen. Eine kleine Knolle Sellerie kocht man weich, schält sie nach dem Erkalten, wiegt den Sellerie, verrührt ihn mit etwas geriebenem Käse, etwas saurer dicker Sahne (Büchsensahne), Salz und Pfeffer, so daß eine aufstrichfähige Masse entsteht. Weißbrotscheiben werden auf beiden Seiten leicht geröstet und mit der Selleriemasse dick bestrichen.

Sardinenbrötchen. Sardinen werden entgrätet, fein gewiegt und mit Butter oder Margarine angerührt. Dann bestreicht man damit geröstetes Weißbrot und streut feingeschnittenen Schnittlauch oder zerkleinerte Essiggürkchen darüber.

Tomatenschnittchen. Ein hartgekochtes Eigelb reibt man, gibt einen Eßlöffel voll feingewiegtes Rindfleisch, zwei Löffel voll Tomatenbrei, ein wenig Senf, Pfeffer und Salz dazu. Schwarzbrotscheiben werden hiermit dick bestrichen und mit feingewiegtem Eiweiß bestreut.

Pikanter Heringsaufstrich. 1 bis 2 Heringe werden 3 Stunden gewässert und entgrätet. Dann dreht man sie mit einem kleinen Stückchen geräucherten Speck und einigen mageren Fleischresten durch die Fleischmaschine, gibt einen Löffel voll Milch und einige Tropfen Zitronensaft hinzu und vermengt alles gut miteinander. Längliche Brötchen werden damit bestrichen, die man mit Kapern verziert.

Käseschnitten. 125 Gramm trockener Schweizerkäse wird gerieben, mit einem Ei, einem Stich Butter und einem Löffel voll Büchsensahne, einer Prise Salz und Pfeffer vermengt. Auf leichtgeröstete Brotscheiben streicht man die Masse fingerdick auf und bestreut sie mit feingewiegtem Kalbfleisch.

*

Gefüllte Kartoffeln.

Möglichst gleichmäßige Kartoffeln werden dünn geschält; oben wird ein Deckel abgeschnitten und die Kartoffel vorsichtig ausgehöhlt. Nun bereitet man ein Füllsel aus etwa vorhandenem Fleisch (Schinken- oder Wurstresten), gibt ein Ei, feingewiegte Zwiebel und Petersilie, sowie etwas Selleriesalz hinzu und vermengt alles gut miteinander. Die Kartoffeln werden mit der Masse gefüllt und der Deckel wieder fest aufgedrückt. Man setzt sie nun nebeneinander in eine Pfanne und läßt sie anbraten. Ist dies geschehen, gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu und läßt sie zugedeckt gardämpfen. Steht uns etwas Bratentunke zur Verfügung, gibt man sie zu den Kartoffeln; dadurch verfeinern wir die Speise. Mit grünem Salat zu Tisch gegeben, wird sie wohl niemand verschmähen.

Reis-Pastetchen.

¼ Pfund Reis wird mit einem Stückchen Butter, der nötigen Fleischbrühe (aus einem Würfel hergestellt) weichgekocht, doch so, daß der Reis nicht breiig wird; man stellt den Topf ganz hinten auf die Herdplatte, dann quillt er schön und die Körner bleiben ganz. Kleine Kaffeetassen, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat, werden damit gefüllt. Nach dem völligen Erkalten stürzt man den Reis auf eine Platte und macht vorsichtig in jeder Pastete eine Höhlung. Fleischreste, gleich welcher Art, werden in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Muskat und einigen Kapern gewürzt. Aus 2 Eiern macht man ein recht lockeres Rührei, gibt dies zu der Fleischmasse und füllt damit die Pastetchen. Die Platte wird mit Salat, roten Rüben oder Petersilie verziert. Mit einer Mayonnaise wird sie aufgetragen. Will man frisches gehacktes Fleisch als Füllsel verwenden, dann werden die Pastetchen im Backofen ¼ Stunde gebacken und hierauf warm mit einer Tomatentunke zu Tisch gegeben.

Mayonnaise.

1 geriebene Zwiebel, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel Fleischbrühe (aus einem Würfel hergestellt), ½ Eßlöffel Zitronensaft, 1 Messerspitze Selleriesalz, etwas Majoran und Thymian. — 2 bis 3 Minuten wird dies alles tüchtig verrührt. Nun stellt man das Töpfchen in einen größeren Topf mit kochendem Wasser und rührt auf kleiner Flamme solange, bis die Mayonnaise kocht. Damit sich beim Erkalten keine Haut bildet, rührt man öfters um. Diese Mayonnaise ist billig und sehr ergiebig.

Apfelwein-Punsch.

2 Eier werden mit 4—5 Eßlöffeln voll Zucker, einer in Scheiben geschnittenen Apfelsine und einem Liter Apfelwein auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Nun nimmt man den Topf vom Feuer und schlägt die Flüssigkeit noch einige Minuten. Kalt oder warm schmeckt dieser billige Apfelwein-Punsch vorzüglich. Kühl aufbewahrt, hält sich das Getränk einige Tage; nur nimmt man dann die Apfelsinenscheiben heraus, die sonst einen bitteren Geschmack verursachen würden.

Gefüllter Gänsehals.

Von dem Gänsehals zieht man die dicke äußere Haut ab und kocht die inneren Knöchelchen solange in Fleischbrühe, bis sich das Fleisch von denselben lösen läßt. Dieses gekochte Fleisch treibt man, sowie Herz, Magen, Lunge in rohem Zustande solange durch die Fleischhackmaschine und wiederholt das Verfahren, indem man 135 Gramm rohen Speck, zwei Weißbrötchen und einige Zwiebeln mit durchschickt. Man würzt mit Pfeffer, Salz und etwas Majoran und füllt die Masse, der man ein rohes Ei zum Zusammenhalten unterrührte, in den Gänsehals, den man seitlich und unten zugenäht hatte und den man nun mit einigen Stichen verschließt.

Der so vorbereitete Gänsehals wird in Grünkohl oder auch in Erbsensuppe weichgekocht und in Scheibchen geschnitten, im Gericht verteilt aufgetragen.

Gänseleberbrötchen.

Man treibt die Leber und das Herz der Gans mehrmals roh durch die Fleischhackmaschine, bis die Masse sehr fein und geschmeidig ist. Dann salzt man sie sehr vorsichtig und mischt sie unter ein eben bereitetes, noch halbflüssiges Rührei, das man mit einigen Löffeln Sahne anstatt Milch angerührt hatte. Die Sache muß zugedeckt vielleicht fünf Minuten ganz schwach durchdünsten, nur nicht lebhaft braten. Dann bestreicht man geröstete oder auch weiche Weißbrotscheibchen damit, serviert möglichst heiß und reicht Fleischbrühe dazu.

Man kann die Brötchen noch mit ganz feingehackten Trüffeln oder Champignons bestreuen, z. B. bei festlichen Anlässen.

Gänseklein mit Nudeln und Kraut in der Form.

Die Bestandteile eines Gänsekleins kocht man in Fleischbrühe (oder der übrig gebliebenen verdünnten Tunke vom Gänsebraten) weich, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet alles in kleine Würfelchen. In einer Auflaufform ordnet man in Salzwasser halb weichgekochte Bandnudeln, eine Schicht ebenfalls halb weichgekochten Sauerkrauts und eine Schicht Fleischstückchen an. Man füllt auf jede Schicht einige Löffel der mit Kartoffelmehl gebundenen Kochbrühe bzw. Gänsebratentunke, die man mit ein wenig Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Thymian abgeschmeckt hat. Obenauf kommt Semmelkrume. Die Speise bäckt ca. 40 Minuten und wird in der Form zu Tisch gegeben. Man reicht Kartoffelschnee dazu.

*

Das Gurgeln mit Glyzerinwasser bewährt sich gewöhnlich gut bei Heiserkeit und Halsschmerzen. Das Gurgeln soll alle zwei Stunden erfolgen. Nach Ablauf von 3 Tagen wird das Übel meist behoben sein. Man nimmt einen Teelöffel voll Glyzerin, mit einem Glas lauwarmen Wassers verrührt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.